

## Kerstmenu 2018

Noorse zalm, ingelegd in kersencoulis, puree en zoetzuur van pastinaak, crumble en spongecake van mierikswortel, lotuswortel met koenjit, en hibiscusvinaigrette

Taartje van wildmousse en Glühwein, krokant krentenbrood met blauwschimmel en peer, hangop van kwark en zwarte peper, zwijnenham, en crumble van rode biet

Gebakken coquilles met getoast briochebrood en sprotfilet, couscous van bloemkool, meloesuitjes gegaard in bruine geitenboter, bieslookmayonaise, bonbon van geitenkaas en gerookte melk, en schuim en beurre van truffel

Patrijsfilet met een krakeling van Jabugo, zoetzure meiknol, gelei van Bloody Mary, cherrytomaat in tomatenazijn, en saus van kokos en bruine rum

Gebakken kalfshaas en mousse van kalf met poeder van cêpes, puree van maïs, gemarineerde portobello, chips van knolselderij, duxelles van paddenstoelen, en basilicumsaus

Sneeuwbal van witte chocolade en vijgen, chocolade-notencake, verse vijgen, paddenstoel van kaneel en ahornsiroop, chocolade-sinaasappelsorbet, en sneeuw van witte chocolade

---

Openingstijden:

Zondag 23 december doorlopend vanaf 12.00 uur;

Maandag 24 december uitsluitend diner vanaf 17.30 uur;

Dinsdag 25 en woensdag 26 december lunch vanaf 12.00 uur, diner vanaf 18.00 uur.

Op al deze dagen serveren we uitsluitend het kerstmenu.

De prijs van het zesgangen kerstmenu is € 90. En natuurlijk hebben we weer een heerlijk wijnarrangement voor u samengesteld, per glas (€ 8) of per fles (€ 44). Zoete wijnen kosten €9 per glas.

Heeft u speciale wensen? Laat het ons weten bij uw reservering en wij passen het menu aan.

Zo is er ook een vegetarisch kerstmenu en een menu zonder vlees.